

ALBAL 1967



# MEDITERRÁNEO

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -



*"El lugar donde viven las fallas"*

Salones Mediterráneo  
Ctra. Real de Madrid s/n, Albal  
Info. 961.263.299 - 656.414.983

## **MENÚ 1**

### **APERITIVO FALLERO (ENTRANTE INDIVIDUAL)**

JAMÓN RESERVA DE BODEGA  
QUESO MANCHEGO SEMICURADO  
AJOARRIERO TRADICIONAL  
FOCACCIA DE TOMATE CON LOMO DE ORZA Y  
AJOACEITE  
ENSALADA DE TOMATE CON CABALLA, ALBAHACA  
Y OLIVAS NEGRAS  
PINCHO DE TOMATE CHERRY CON QUESO FRESCO

### **PLATO PRINCIPAL**

ARROZ DEL SEÑORET  
O  
PAELLA VALENCIANA

### **POSTRE**

TARTA DE CHOCOLATE TEMPLADA

### **CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES**

### **BODEGA**

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY  
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

**36,30€ I.V.A. INCLUIDO**



ALBAL  1967  
**MEDITERRÁNEO**

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -

## **MENÚ 2**

### **ENTRANTE CENTRO MESA (A ELEGIR 3)**

SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO  
SEMICURADO

ESGARRAET TÍPICO VALENCIANO

NIDOS DE COL AGRIDULCE CON MEJILLONES EN  
ESCABECHE

CROQUETÓN DE BOLETUS SOBRE HUMUS CASERO  
ANILLA DE CALAMAR CON TEMPURA SECA SOBRE  
AJOARRIERO TRADICIONAL

MELOSO DE MANITAS IBÉRICAS CRUJIENTE

### **PLATO PRINCIPAL**

PAELLA DE FIDEOS MELOSOS

O

PAELLA DE COSTILLAS Y SETAS

### **POSTRE**

COULANT DE CHOCOLATE

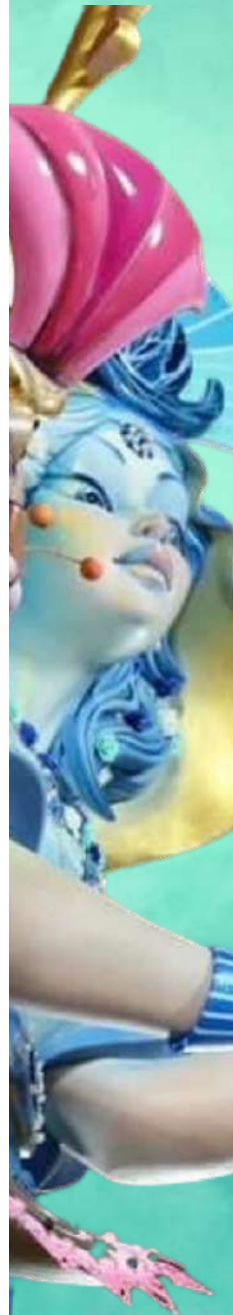
### **CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES**

### **BODEGA**

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY

VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

**36,30€ I.V.A. INCLUIDO**



ALBAL 1967



# MEDITERRÁNEO

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -

## MENÚ 3

### APERITIVO FALLERO (ENTRANTE INDIVIDUAL)

JAMÓN RESERVA DE BODEGA  
QUESO MANCHEGO SEMICURADO  
AJOARRIERO TRADICIONAL  
FOCACCIA DE TOMATE CON LOMO DE ORZA Y  
AJOACEITE  
ENSALADA DE TOMATE CON CABALLA, ALBAHACA  
Y OLIVAS NEGRAS  
PINCHO DE TOMATE CHERRY CON QUESO FRESCO

### PLATO PRINCIPAL

EMPERADOR CON SALSA MARINERA Y MOLLA  
DE MEJILLÓN  
O  
SECRETO IBÉRICO CONFITADO AL HORNO CON  
PATATAS PANADERAS

### POSTRE

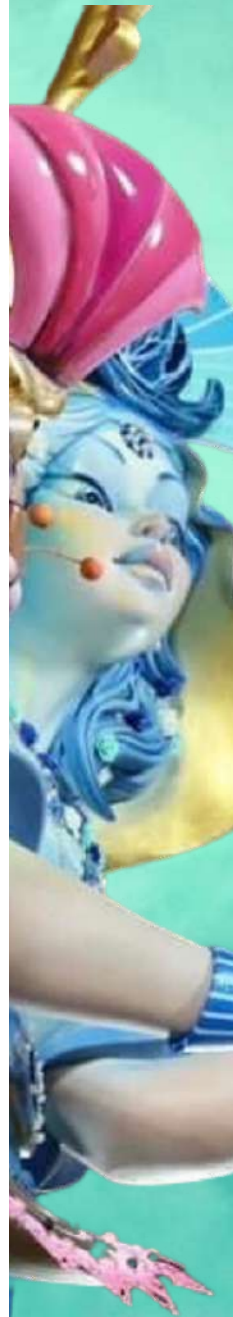
GOLOSO DE CALATRAVA

### CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

### BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY  
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

**37,40€ I.V.A. INCLUIDO**



ALBAL  1967  
**MEDITERRÁNEO**

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -

## **MENÚ 4**

### **APERITIVO FALLERO (ENTRANTE INDIVIDUAL)**

JAMÓN RESERVA DE BODEGA  
QUESO MANCHEGO SEMICURADO  
AJOARRIERO TRADICIONAL  
FOCACCIA DE TOMATE CON LOMO DE ORZA Y  
AJOACEITE  
ENSALADA DE TOMATE CON CABALLA, ALBAHACA  
Y OLIVAS NEGRAS  
PINCHO DE TOMATE CHERRY CON QUESO FRESCO

### **PLATO PRINCIPAL**

MERLUZA EN SALSA VERDE CON ESPÁRRAGOS  
Y GUISANTES  
O  
CONFIT DE PATO CON SALSA DE FRESAS Y  
PATATAS A LO POBRE

### **POSTRE**

COLUANT DE CHOCOLATE

### **CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES**

### **BODEGA**

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY  
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

**37,40€ I.V.A. INCLUIDO**



ALBAL 1967



# MEDITERRÁNEO

- RESTAURANTE - SALONES - JARDÍN -

## MENÚ 5

### ENTRANTE CENTRO MESA (A ELEGIR 3)

JAMÓN RESERVA DE BODEGA Y QUESO  
MANCHEGO SEMICURADO  
ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON  
TARTAR DE TOMATE Y CABALLA  
NIDOS DE COL AGRIDULCE CON MEJILLONES EN  
ESCABECHE  
CROQUETÓN DE BOLETUS SOBRE HUMUS CASERO  
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO  
TOSTA DE CALBACÍN CON LOMO IBÉRICO AL  
CAMELO

### PLATO PRINCIPAL

DELICIAS DEL CANTÁBRICO CON SALSA DE  
ALMENDRAS Y COLA DE GAMBÓN  
O  
CARRILLADA IBÉRICA CONFITADA CON PATATA  
PANADERA

### POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE TEMPLADA

### CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES

### BODEGA

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY  
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

**37,40€ I.V.A. INCLUIDO**



## **MENÚ VEGETARIANO**

### **ENTRANTE INDIVIDUAL**

ENSALADA VEGETARIANA  
CREMA DE VERDURAS

### **PLATO PRINCIPAL**

PARRILLADA DE VERDURAS SELECTAS

### **POSTRE**

FRUTA DE TEMPORADA

### **CAFÉ EXPRÉS E INFUSIONES**

### **BODEGA**

VINO BLANCO FINCAS DEL MAR CHARDONNAY  
VINO TINTO FYA TINAJA COSECHA

**37,40€ I.V.A. INCLUIDO**



## **MENÚ INFANTIL 1**

### **ENTRANTE INDIVIDUAL**

NUGGETS DE POLLO  
CROQUETAS DE JAMÓN  
CALAMARES REBZADOS

### **PLATO PRINCIPAL**

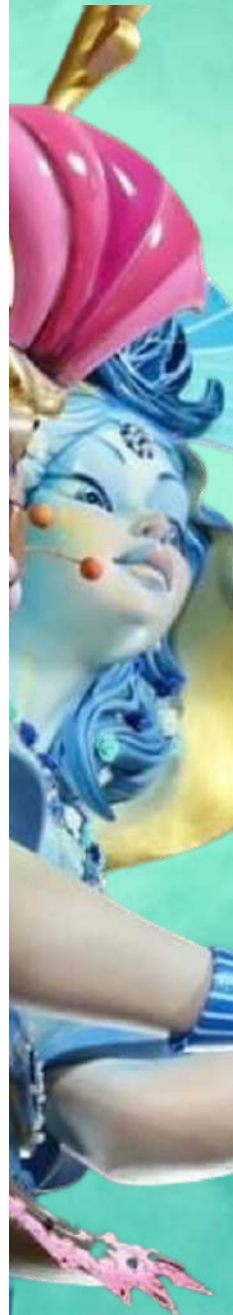
PAELLA VALENCIANA DESHUESADA

### **POSTRE**

CONO DE HELADO

### **AGUA Y REFRESCOS**

**19,80€ I.V.A. INCLUIDO**





## **MENÚ INFANTIL 2**

### **ENTRANTE INDIVIDUAL**

JAMÓN RESERVA DE BODEGA  
QUESO MANCHEGO SEMI CURADO  
SALCHICHÓN CULAR  
MINI PIZZA

### **PLATO PRINCIPAL**

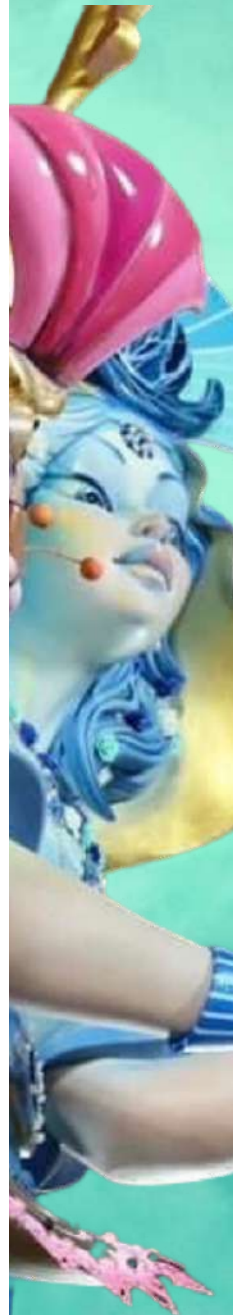
LOMO A LA MADRILEÑA CON PATATAS

### **POSTRE**

CONO DE HELADO

### **AGUA Y REFRESCOS**

**19,80€ I.V.A. INCLUIDO**



## CONDICIONES GENERALES

- LOS MENÚS 1 Y 2 Y MENÚ INFANTIL 1 SOLO ESTARÁN DISPONIBLES EN EL TURNO DE MEDIO DÍA.
- EL ALQUILER DEL ESCENARIO SON 1.600€ + I.V.A. DONDE SE PAGARÁ SIEMPRE 600€ + IVA Y LOS 1.000€ + I.V.A. RESTANTES EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE COMENSALES. (SIENDO 100 COMENSALES NO SE PAGARÁN LOS 1.000€ + I.V.A. RESTANTES).
- DISPONIBILIDAD DE DOS ESCENARIOS.
- AÑADIR CAVA AL MENÚ SERÁ 1,10€ POR PERSONA Y AÑADIR SORBETE 2,75€ POR MENÚ.
- ADAPTAMOS LOS MENÚS POR ALERGIAS E INTOLERANCIAS PREVIO AVISO.
- EL PRECIO DE LA DISCOMÓVIL SON 300€ + I.V.A. EL TURNO DE NOCHE FINALIZA A LAS 3:00H Y EL TURNO DE MEDIO DÍA A LAS 19:00H.
- LA RESERVA DE LA FECHA Y SALÓN SE REALIZARÁ PREVIO PAGO DE 300€ DE SEÑAL.

